

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 33 (1942)  
**Heft:** 5-6

**Artikel:** Le dosage du glycogène dans les préparations de viande  
**Autor:** Terrier, J.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-983211>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# LE DOSAGE DU GLYCOGÈNE DANS LES PRÉPARATIONS DE VIANDE

par Dr J. Terrier, chimiste-adjoint du chimiste cantonal, Genève

La méthode que j'ai établie pour le dosage de l'amidon peut être appliquée sans autre au dosage du glycogène dans les préparations de viande.

## *I. La préparation ne contient pas d'amidon*

Peser, 2 g à 2,5 g dans un tube de centrifugation en verre de Jena fort, ajouter un peu de carbonate de chaux praecip. puriss. (env. g 0,2) et faire deux traitements à l'alcool bouillant (voir publication qui précède: Le dosage de l'amidon en présence de glycogène\*), ajouter 10 à 12 cm<sup>3</sup> de solution neutre de chlorure de calcium et continuer exactement comme pour le dosage de l'amidon.

Soustraire du nombre de cm<sup>3</sup> de solution 0,1 N d'iode obtenu dans la titration finale 0,1 cm<sup>3</sup> pour chaque g de produit pesé (voir encore publication qui précède) et multiplier par le facteur 0,0088 pour obtenir la teneur en glycogène.

## *II. La préparation contient de l'amidon*

a) On dose l'amidon exactement comme je l'ai indiqué dans le mémoire qui précède: Le dosage de l'amidon en présence de glycogène.

b) Dans une seconde prise, dont le poids doit être le même, on dose amidon plus glycogène en opérant comme sous chiffre I. Le nombre de cm<sup>3</sup> de solution 0,1 N d'iode obtenu dans la titration est diminué de la correction indiquée plus haut, puis de celui obtenu sous a). La différence, multipliée par le facteur 0,0088, donne la teneur en glycogène.

*Remarque:* J'ai analysé de cette façon quelques préparations du commerce. La teneur en glycogène trouvée a oscillé entre 0,15 et 0,65 %.

## *Zusammenfassung*

Aus der Methodik der Stärkebestimmung hat sich ohne weiteres obenstehende Glykogenbestimmung in Fleischerzeugnissen ergeben.

\*) Si l'on redoute, pour l'ébullition avec la solution de chlorure de calcium, la production de mousse due aux restes d'alcool à 95 %, on peut très bien, dans ce cas, les éliminer par un traitement à l'éther. L'éther résiduel est ensuite chassé par un séjour dans une étuve à 50°.